

もっと！ もち米プロジェクト

※
32

毎月10日は
「名寄もち米の日」

問い合わせ
名寄市食のモデル地域実行協議会
(農務課農政係・風連庁舎1階)
☎01655③2511(内線312)
ホームページ
<http://nayoro-mochigome.com/>

名寄市はもち米生産日本一のまちです。もち米を市民の皆さまの誇りとし、子どもたちが自慢できるふるさとづくりを進めるために「もっと！もち米プロジェクト」を実施しています。

もっともちつき！臼&杵を貸し出します！

もち米の里名寄市では、もちつきが盛んに行われており、市では臼や杵などのもちつき道具を無料で貸し出ししています。

学校行事や家族行事など、ぜひもちつきを試してみませんか？みんなでもちをついて、おいしいもち米をたくさん食べましょう♪

『名寄もっともち米プロジェクト』ホームページにおいしいもちのつき方を紹介しているよ。ぜひチェックしてみてね！
<http://nayoro-mochigome.com/>



＼CHECK!／

名寄もっともち米



もちつき貸出物品

①臼(木臼、石臼)②杵③蒸し器、蒸し布など

※臼と杵はこども用があります。

※希望される方は農務課(風連庁舎)までご連絡ください。



▲木臼



▲石臼

名寄のもち米ってこんな商品にも使われているんです

その32

商品名 うす切りもち / 販売者 ㈱もち米の里 ふうれん特産館



道の駅「もち米の里☆なよろ」で販売している、定番の切りもち商品のひとつ。

通常の切りもちは、つきたてのもちを平らにして固めてカットしますが、この商品は、つきたてのもちを型に流し込み固めてから薄くカットしています。熱の通りが早く調理が簡単なことから、冬だけでなく通年で人気のある商品です。

商品メモ

しゃぶしゃぶの具材としても、ピザに乗せてもおいしく食べられます。また、カップ麺に入れて食べるのも大変おすすめです。ぜひお試しあれ！